

RABADA DESFIADA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

PURÊ DE MANDIOQUINHA:

Purê de mandioquinha: 500 g de mandioquinha (batata baroa)

1 colher de margarina ou manteiga

50ml leite de coco

50 g parmesão ralado

sal a gosto

brotos de agrião para finalizar

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe a mandioquinha com pouca água (eu já cozinho com leite de coco, evite usar o liquidificador, amasse com garfo), até ficar derretendo.

Coloque no liquidificador com leite de coco e a manteiga até ficar homogênea, tempere com sal.

MONTAR O PRATO:

Montar o prato: Em um aro de metal médio, coloque duas colheres da rabada, pressione um pouco para nivelar, cubra com o purê, salpique o queijo ralado e leve ao forno a 220°C por 8 minutos ou até dourar.

Desenforme no prato de servir e decore com os brotos de agrião.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19685-rabada-desfiada-com-pure-de-mandioquinha.html>